Tendenze gelato: Salute

ice-2194054-640-72600ffe

Il gelato dev'essere sano o goloso? All'interno dei due filoni non c'è reale contrapposizione ma piuttosto sovrapposizioni, incroci e contaminazioni tra le due "anime" del gelato. Ecco cosa caratterizzata la scelta che punta più a salute benessere.

01. Gusti a base di verdure con la giusta maturazione e accostamenti apportano fibre e sapori nuovi e danno un senso di benessere. E pomodori maturi e carote arrostite ricordano rispettivamente i gusti fragola e caramello.

02. Nuovi superfood se non tramonta la stella dell'avocado – che ha anche il vantaggio di fare da base a un gelato vegano - nuovi gusti potrebbero comparire accogliendo gli ultimi arrivati nella famiglia, come barbabietole, erbe selvatiche e cibi adattogeni anti-stress (uno su tutti il ginseng indiano)



03. Free from (glutine, zucchero, latte e proteine animali) non solo nel gelato ma anche nei coni o supporti che utilizzano farine alternative. Grani antichi ma anche "nuove" preparazioni a base di cavolfiore o banana. Tra i vegetali avanza il latte d'avena, mentre le coperture si arricchiscono di semi oleosi ricchi di fibre, bacche di goji, chia, sesamo e chufa (zigolo dolce).

04. Plastic free anche in gelateria. Bando alla plastica usa e getta, largo a contenitori compostabili. Ancora meglio se commestibili. In futuro sempre più si vedranno involucri fatti di bucce di frutta, alghe e amidi, scritti o disegnati con inchiostri vegetali.

Un gelato dr Jekyll e mr Hyde

Tendenze gelato: Indulgenza